

## Garantie- Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantiezeit richtet sich nach unserem zum Zeitpunkt des Kaufs gültigen Angebot. Ist keine längere Frist angegeben, so beträgt die Garantiezeit 6 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Warenhäusern bzw. Verkaufsstellen aus.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Kaufhaus zu wenden.

**Quelle**

Quelle Schickler AG & Co.  
30750 Fölln

# Elektro- Einbauherd

mit Mehrfach-Heizsystem  
und Backwagen

Bestell - Nr. 012. 702-7 (Braun)

Bestell - Nr. 012. 706-8 (Weiß)

Bestell - Nr. 025. 298-1 (Schwarz)

Bestell - Nr. 034. 408-5 (Edelstahl)

## Gebrauchs- und Montageanweisung

# Anschriften der Quelle Kundendienststellen

## REGION OST

- 12683 **Berlin-Ost**, Rapsweg 53  
 13347 **Berlin-Nord**, Groninger Straße 25  
 12105 **Berlin-Süd**, Ringstraße 42  
 03042 **Cottbus**, Merzdorfer 33  
 09224 **Grüna b. Chemnitz**, Pleißaer Str. 2  
 02694 **Guttau b. Bautzen**, Am Bahnhof  
 06126 **Halle-Neustadt**, Teutschenthaler-Landstr.  
 01809 **Heidenau b. Dresden**, Hauptstraße 44  
 14482 **Potadam**, Gartenstr. 42  
 04155 **Leipzig**, Bothestraße 17-19  
 39124 **Magdeburg**, Lübecker Straße 23 a  
 17033 **Neubrandenburg**, Lindenhof 2c  
 01471 **Radeburg** bei Dresden, Bärwalder Str. 2  
 18069 **Rostock**, Krischanweg 9

## REGION NORD

- 38114 **Braunschweig**, Aussigstraße 2  
 28219 **Bremen**, Bayernstraße 173  
 27576 **Bremerhaven**, Schlachthofstr. 23  
 29223 **Celle**, Sprengerstraße 42  
 26723 **Emden**, Zweiter Polderweg 14  
 24941 **Flensburg**, Boschstraße 2  
 38640 **Goslar**, Glockengießerstraße 38  
 22041 **Hamburg**, Eifingestr. 19  
 31789 **Hamel-Afferda**, Langes Feld 25  
 30165 **Hannover**, Beiersdorfstr. 6  
 31137 **Hildesheim**, Cheruskering 47  
 25524 **Itzehoe**, Lise-Meitner-Str. 23  
 24143 **Kiel**, Flintbeker Straße 5  
 23554 **Lübeck**, Schwartauer Landstraße 2  
 21339 **Lüneburg**, In der Marsch 17  
 24534 **Neumünster**, Wasbeker Straße 45  
 26127 **Oldenburg**, Baumschulenweg 34  
 21682 **Stade**, Bremerwörder Straße 102  
 38448 **Wolfsburg**, Heinrichswinkel 7

## REGION WEST

- 59755 **Arnsberg**, Lange Wende 24  
 33607 **Bielefeld**, Holsstraße 16/22  
 44791 **Bochum**, Harpener Str. 62  
 44145 **Dortmund**, Eisenstraße 44  
 40599 **Düsseldorf**, Paul-Thomas-Straße 58  
 47059 **Duisburg**, Paul-Rücker-Straße 16  
 45356 **Essen**, Heegstr. 55 c  
 58099 **Hagen**, Kabeler Straße 70  
 59067 **Hamm**, Spenglerstraße 15  
 32429 **Minden**, Trippeldamm 8  
 41238 **Mönchengladbach**, Ertstraße 20  
 48163 **Münster**, Borkstraße 20  
 49084 **Osnabrück**, Karmannstraße 7  
 33100 **Paderborn**, Otto-Stadler-Straße 17  
 48432 **Rheine**, Peterstraße 36  
 46485 **Wesel**, Fritz-Haber-Straße 11  
 42369 **Wuppertal**, Rosenthalstraße 12

## REGION MITTE

- 52078 **Aachen**, Neuenhofstraße 124  
 63739 **Aschaffenburg**, Frohsinnstraße 24  
 36251 **Bad Hersfeld**, Kolberger Straße 19  
 53347 **Bonn-Alfter**, Schöntalweg 5  
 64331 **Darmstadt-Weiterstadt**, Robert-Bosch-Str. 9  
**Frankfurt/M.**, siehe Offenbach  
 36043 **Fulda**, Donaustadt 26  
 34277 **Fuldabrück/OT Berghausen**, Crumbacher Str. 56  
 35398 **Gießen**, Robert-Bosch-Straße 10  
 37124 **Göttingen-Rosdorf**, Rischenweg 5

- 51643 **Gummersbach**, Arhlefelder Str. 31

- Kassel**, siehe Fuldabrück  
 56070 **Koblenz**, Rudolf-Diesel-Straße 2 a  
 50829 **Köln**, Hugo-Eckener-Straße 35  
 55130 **Mainz-Laubenheim**, Am Dammweg 23  
 35043 **Marburg-Cappel**, Marburger Straße 65  
 63069 **Offenbach**, Schumanstraße 160  
 57076 **Siegen**, Bismarckstr. 78  
 97080 **Würzburg**, Max-v.-Laue-Straße 20

## REGION SÜDWEST

- 55543 **Bad Kreuznach**, Industriestraße 3  
 74321 **Bietigheim**, Gansäcker 13  
 79108 **Freiburg**, Zinkmattenstraße 24  
 67657 **Kaiserslautern**, Nordbahnstraße 1  
 76189 **Karlsruhe**, Hansastraße 29  
 67067 **Ludwigshafen**, Meckenheimer Straße 10  
 68199 **Mannheim-Neckarau**, Innstraße 41  
 74172 **Neckarsulm**, Im Klauenfuß 27  
 77656 **Offenburg**, Industriestraße 4 a  
 75179 **Pforzheim**, Freiburger Straße 15  
 88212 **Ravensburg**, Mulbruckstraße 31  
 72766 **Reutlingen**, Am Heilbrunnen 51  
 66125 **Saarbrücken-Dudweiler**, Rehgrabenstr. 7  
**Stuttgart**, siehe Bietigheim und Waiblingen  
 54344 **Trier-Kenn**, im Gewerbegebiet  
 89081 **Ulm-Jungingen**, Buchbrunnweg 5  
 78056 **Villingen-Schwenningen**, Steinbeisstraße 52  
 71334 **Waiblingen**, 4-Hegnach, Gottl.-Daimler-Str. 5  
 67547 **Worms**, Speyerer Straße 126

## REGION SÜD

- 95122 **Ansbach**, Rothenburger Straße 42  
 86179 **Augsburg**, Unteren Talweg 40  
 96052 **Bamberg**, An der Breitenau 9  
 95444 **Bayreuth**, P.-Henlein-Straße 9  
 99091 **Erfurt**, Mühlweg 18  
 90765 **Fürth-Poppenreut**, Heine-Stranka-Straße 15  
 07552 **Gera-Bieblach-Ost**, Tüngerstr.  
 85051 **Ingolstadt-Haunwöhr**, Oberringstraße 24  
 07745 **Jena-Göschwitz**, Am Zementwerk 7  
 87437 **Kempten**, Porschestraße 10  
 84030 **Landshut-Ergolding**, Festplatzstraße 16  
 80935 **München**, Waldmeisterstraße 95  
 90451 **Nürnberg**, Wertachstraße 35  
 93059 **Regensburg**, Vilisstraße 26  
 94315 **Straubing**, Krankenhausgasse 16  
 83278 **Traunstein-Traunstorf**, Kreuzstraße 6  
 92637 **Weiden**, Oskar-v.-Miller-Straße 21

## ÖSTERREICH

- 6850 **Dornbirn**, Marktstr. 12  
 8020 **Graz**, Asperngasse 2  
 6020 **Innsbruck**, Amraser Seestr. 56 a  
 9020 **Klagenfurt**, Ankershofenstr. 41  
 3500 **Krems**, Hohensteinstr. 17  
 4016 **Linz**, Industriezeile 47  
 8700 **Leoben**, Judendorferstr. 64  
 7400 **Oberwart**, Wiener Straße 59  
 5020 **Salzburg**, Rupertgasse 3  
 9800 **Spital/Drau**, 10.-Oktober-Str. 22  
 1110 **Wien**, Rinnböckstr. 50

Die Telefon-Rufnummer unseres Quelle-Kundendienstes bitten wir dem örtlichen Fernsprechbuch bzw. dem Quelle-Katalog zu entnehmen.

H31 /02.92

<b>Verpackungs-Entsorgung</b>	Seite	4
<b>Technische Daten</b>	Seite	6
<b>Gebrauchsanweisung</b>	Seite	7
Wichtige Hinweise	Seite	7
Schalterblende	Seite	8
Glaskeramik-Kochfelder/Einbau-Kochmulden	Seite	9
Bedienung der Kochstellen	Seite	14
Töpfe und Kochgeschirr	Seite	18
Elektronik-Uhr	Seite	20
Backofen	Seite	24
Ober- und Unterhitze-Beheizung	Seite	29
Heißluft-Beheizung	Seite	31
Einstelltabelle für Backen/Braten (Heißluft/Ober-Unterhitze)	Seite	36
Grillbetrieb	Seite	37
Grilltabelle	Seite	40
Reinigung und Pflege	Seite	42
Was tun, wenn	Seite	50
Austausch von Geräteteilen	Seite	51
 <b>Montageanweisung</b>		
Wichtige Hinweise	Seite	52
Einbau der Kochmulde	Seite	53
— Wichtige Hinweise	Seite	53
— Muldenausschnittmaße	Seite	54
— Montage	Seite	56
Einbau des Elektroherdes	Seite	57
— Wichtige Hinweise	Seite	57
Elektroanschluß	Seite	58
Anschlußmöglichkeiten	Seite	59
Verbindung des E-Herdes mit Kochmulde	Seite	60
 <b>Kundendienst</b>	Seite	61
 <b>Verzeichnis der Kundendienststellen</b>	Seite	63
 <b>Garantie-Information</b>	Seite	64

## Verpackungs - Entsorgung

### Hinweis zur Verpackungsentsorgung von Elektro-Großgeräten:

Verpackungen und Packhilfsmittel von Quelle Elektro-Großgeräten sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden.

— Verpackungen von Großgeräten können Sie bei der Anlieferung der Geräte unseren Vertragsspediteuren zurückgeben. Diese veranlassen dann die Weitergabe zur Verwertung bzw. Entsorgung.

Falls Sie davon nicht Gebrauch gemacht haben, empfehlen wir Ihnen:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen sollten in die entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden.
- Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

Als Packhilfsmittel sind bei Quelle nur recyclingfähige Kunststoffe zugelassen, z.B.:



In den Beispielen steht:

PE für Polyethylen\*\* 02 = PE-HD:04 PE-LD  
PP für Polypropylen  
PS für Polystyrol

## Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Gerät haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typschild befindlichen Bestell-Nummer und Privileg-Nummer.

Die Anschriften finden Sie im Kundendienst-Verzeichnis oder im Quelle-Katalog. Natürlich können Sie auch schreiben an:

**QUELLE Schickedanz AG & CO**  
Kundenbetreuung  
90750 FÜRTH

Bitte die Bestell- und Privileg-Nummer Ihres Gerätes eintragen und beim Gespräch mit unserem Kundendienst stets angeben.

**Das Typschild ist nach dem Öffnen der Tür unterhalb des Backofens oder rechts sichtbar.**

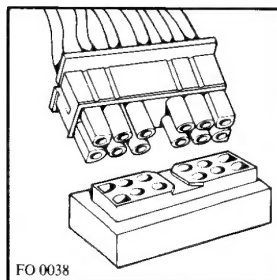
Best. -Nr. _____
Priv. -Nr. _____

**Gebrauchsanweisung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben!**

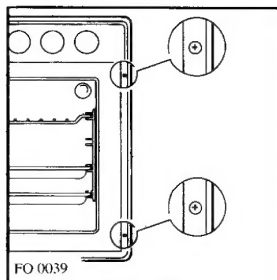
## Montageanweisung

### Verbindung des Elektroherdes mit Glaskeramik-Kochfeld/Kochmulde

1. Gerät teilweise in die Nische schieben.
2. Elektrischen Leitungen mit Spezial-Stecker der Mulde in die Steckdose am Einbauherd stecken und bis zum Anschlag eindrücken.



3. Einbauherd in den Einbauschränk ganz einschieben, Herdtür öffnen und jeweils links und rechts mit den beigelegten Schrauben am Küchenschrank befestigen.



4. Nach dem Anschließen die Geräte-Funktion überprüfen.

## Sehr geehrter Kunde,

- Vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen. Sie werden dann sehr rasch mit der Bedienung vertraut sein.
- Prüfen Sie bitte sofort, ob das Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle Verkaufsniederlassung oder an das Regionallager, das Ihr Gerät geliefert hat.

Die Telefonnummer finden Sie auf den Kaufbelegen bzw. auf dem Lieferschein.

- **Ein Elektroherd ist kein Spielzeug...**

### Achtung!

**Der Herd wird beim Betrieb heiß! Vor allem die Kochstellen, der Wrasenabzug und die Backofentür.**

Kinder sollten unbedingt ferngehalten werden! Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten lassen. Unsere Geräte entsprechen den Sicherheitsbestimmungen des Gesetzes über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle die möglichen Unfallrisiken ab.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie EN55014, sowie der Norm bezüglich Netzurückwirkung EN 60 555.

### Einbau und Anschließen

Nur ein zugelassener Elektro-Installateur oder der Quelle-Kundendienst darf Ihren Herd anschließen. Das sichert, daß die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlußbedingungen des örtlichen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens eingehalten werden. Alles Wissenswerte über den Einbau und das Anschließen findet der Fachmann im Absatz: Montageanweisung.

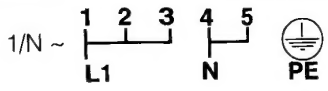
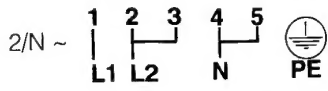
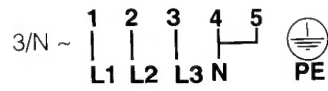
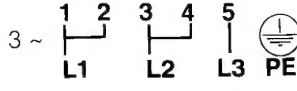
- **Bitte beachten Sie,** diese Einbauherde dürfen nur mit den dazugehörigen Kochmulden kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Einbaumulden schließt jegliche Haftung aus.

## Technische Daten

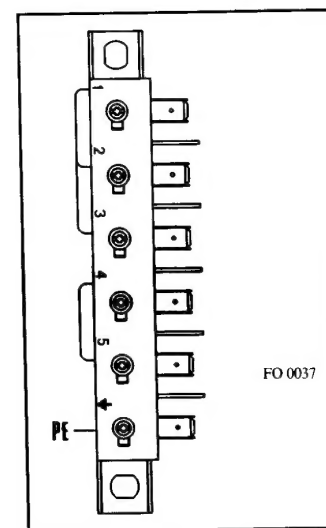
Einbauherd	Best.-Nr.	012.702-7 (braun) 012.706-8 (weiß) 025.298-1 (schwarz) 034.408-5 (edelstahl)
Abmessungen		
Höhe/Breite/Tiefe	mm	594/594/540
Einbaumaße		
Höhe/Breite/Tiefe	mm	597/560/550
Nennspannung Heizkörpernennspannung		3N, AC 400 V 230 V, 50 Hz
Nennanschlußleistung gesamt	W	10225
Backofen gesamt	W	3075
Kochstellen gesamt	W	7150
Backofen		
— Ober- und Unterhitze	W	2000
— Oberhitze	W	1000
— Unterhitze	W	1000
— Grill	W	2000
— Doppelgrill	W	3000
— Heißluftgrill	W	3000
— Heißluftbetrieb	W	2500
— Gebläsemotor	W	30
— Backofenbeleuchtung	W	25
— Kühlgebläsemotor	W	20
Temperaturregelung	°C	50-250
<b>Ausstattung</b>		
Automatik-Zeitschaltuhr		1
Katalytische Bleche		3
Backwagen		1
Backblech		2
Fettpfanne		1
Rost		1
Fettfilter		1

## Montageanweisung

### Anschlußmöglichkeiten

1. Heizkörper-Nennspannung 230 V  
Bei Netz 400/230 V, eine Phase mit Mittelpunkt (N). Brücken zwischen 1-2-3 und 4-5. Phase an 1-2-3, Mittelpunkt (N) an 4-5.  

2. Heizkörper-Nennspannung 230 V  
Bei Netz 400/230 V, zwei Phasen mit Mittelpunkt (N). Brücken zwischen 2-3 und 4-5. Eine Phase an 1, zweite Phase an 3, Mittelpunkt (N) an 4-5.  

3. Heizkörper-Nennspannung 230 V  
Bei Netz 400/230 V, drei Phasen mit Mittelpunkt (N). Brücke zwischen 4-5. Erste Phase an 1, zweite Phase an 2, und dritte Phase an 3, Mittelpunkt (N) an 4-5.  

4. Heizkörper-Nennspannung 230 V  
Bei Netz 230/133 V, drei Phasen ohne Mittelpunkt (N). Brücken zwischen 1-2 und 3-4. Erste Phase an 1, zweite Phase an 3-4 und dritte Phase an 5.  


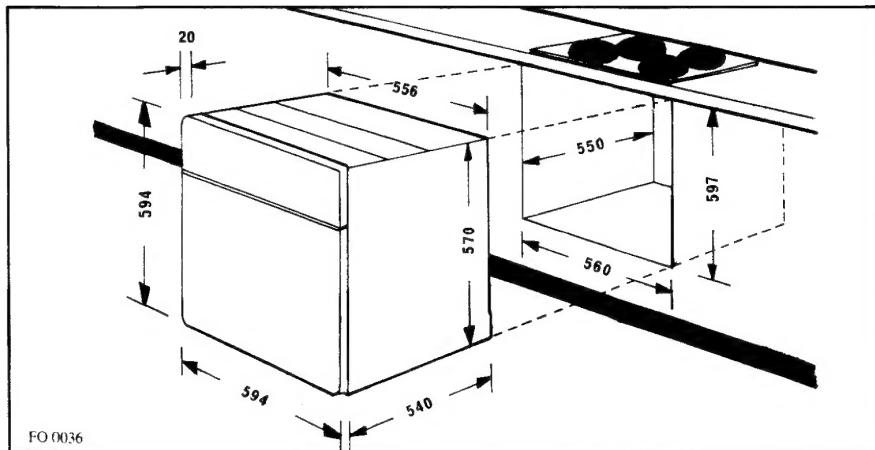
### Anschlußklemme



## Montageanweisung

### Elektroanschluß

1. Für den elektrischen Anschluß die Geräterückwand abnehmen.
2. Die Länge des Anschlußkabels so bemessen, daß das Gerät vor dem Einbau auf dem Küchenboden abgestellt werden kann (ca. 1,5 m).
3. **Achtung!**  
**Vor jedem Eingriff sicherstellen, daß das Gerät elektrisch ausgeschaltet ist. Je nach vorhandener Netzspannung ist das Gerät entsprechend einer der im folgenden Absatz "Anschlußmöglichkeiten" angegebenen Schaltmöglichkeiten anzuschließen. Der Schutzleiter (PE) kommt an die Klemme  $\perp$ . Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgelegt werden.**
4. Leitung durch die Zugentlastung durchziehen und festziehen.
5. Der Schutzleiter muß so lang bemessen sein, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlußkabels auf Zug beansprucht werden kann.
6. Geräterückwand wieder festschrauben.



## Gebrauchsanweisung

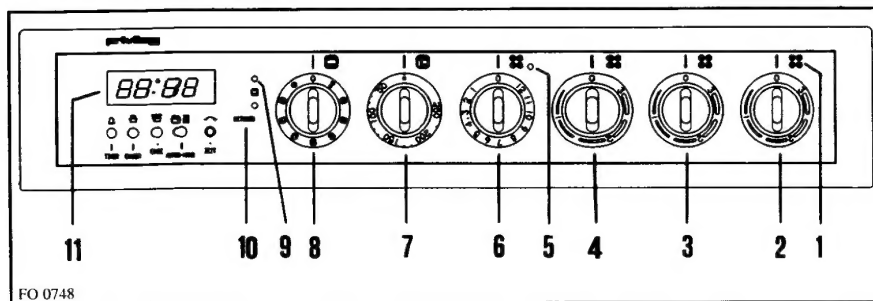
### Wichtige Hinweise

- Vor der ersten Benutzung alle Zubehörteile aus dem Backofen nehmen und mit warmem Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bitte keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Den Backofen nochmals feucht auswischen und trocknen.
- **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden! Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!**
- Die Kochstellen nicht ohne aufgestelltes Kochgeschirr betreiben!
- **Die Kochstellen oder den Backofen nicht zur Raumheizung verwenden!**
- Beim Anschluß von Elektrogeräten in Herdnähe dürfen die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder zwischen dem heißen Backofen und der Backofentür eingeklemmt werden.
- Den Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen und kein Backblech, Fettpfanne bzw. Töpfe auf den Backofenboden stellen. Diese hindern die Hitze daran, sich im Backofen zu verteilen. Es entsteht ein Wärmestau, der das Email zerstört (Damit erlischt die Garantie).
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.
- **Zur Aufrechterhaltung der Sicherheit des Gerätes sollten Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, nur von einem Elektrofachmann ausgeführt werden. Bitte, wenden Sie sich bei einem Störfall direkt an unseren Kundendienst.**



## Gebrauchsanweisung

### Schalterblende



1. Positionsanzeige für Kochstellen
2. Schalterknebel, rechte vordere Kochstelle
3. Schalterknebel, rechte hintere Kochstelle
4. Schalterknebel, linke hintere Kochstelle
5. Kontrolllampe für Ankochautomatik (grün)
6. Schalterknebel, linke vordere Kochstelle
7. Temperaturschalter für Backofen
8. Wahlschalter für Backofen-Beheizungsart
9. Betriebskontrolllampe für den Backofen (rot)
10. Betriebskontrolllampe für Kochstellen und Backofen (gelb)
11. Anzeige für Ankoch-Automatik
12. Elektronik-Uhr mit Tageszeitanzeige, Kurzzeitmesser, Ein/Abschaltautomatik für den Backofen und die Automatikkochstelle

### Kontrolllampen

Die **gelbe** Betriebskontrolllampe leuchtet auf, wenn eine Kochstelle oder der Backofen eingeschaltet wird.

Die **rote** Betriebskontrolllampe zeigt das Temperatur-Reglerspiel des Backofens an. Sie erlischt, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur absinkt, schaltet sich die Heizung ein und die Kontrolllampe leuchtet gleichzeitig wieder auf.

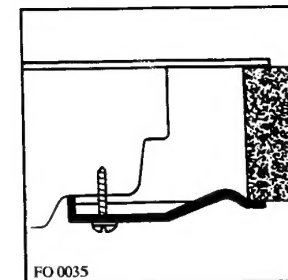
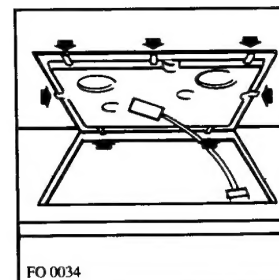
Die **grüne** Betriebskontrolllampe zeigt die Ankoch-Funktion der Automatik-Kochstelle an.

## Montageanweisung

### Einbau des Elektroherdes

#### Wichtige Hinweise

- Bei angrenzenden Küchenelementen muß das Furnier bzw. der Kunststoff mit einem bis zu 100°C temperaturbeständigen Kleber verarbeitet sein.
- Die Standsicherheit der Möbel muß DIN 68930 genügen. Die Nischenabmessungen sind unbedingt einzuhalten.
- Der Einbauschränk muß nach hinten offen sein.
- Das Bodenbrett des Einbauschranks (max. 530 mm) muß kürzer sein, als die Seitenwand des Einbauschranks. Dadurch ist eine ordnungsgemäße Belüftung sichergestellt.
- Den Einbauschränk mit der Wasserwaage ausrichten.





## Montageanweisung

### Montage

1. Die Arbeitsplatte auf ihre waagrechte Lage prüfen und gegebenenfalls korrigieren.
2. Entsprechend der gewählten Mulde gemäß den Einbauzeichnungen genau über dem vorgesehenen Einbauherd den Muldenausschnitt aufzeichnen.  
Bei ovalen Glaskeramik-Kochfeldern dazu die beiliegende Schablone verwenden und mittig auflegen.  
Danach den Ausschnitt anreißen.
3. Der Ausschnitt muß exakt vorgenommen werden. Dazu nur ein gerades, gutes Stichsägeblatt oder eine Oberfräse verwenden.
4. Die Schnittflächen müssen versiegelt werden.
5. Die Mulde in die Öffnung so einsetzen, daß die Heizkörperanschlußleitungen mit den Steckern nach vorne zeigen.
6. Mulde von oben festdrücken und von unten mit vier bzw. acht Befestigungskrallen an der Arbeitsplatte befestigen.

## Gebrauchsanweisung

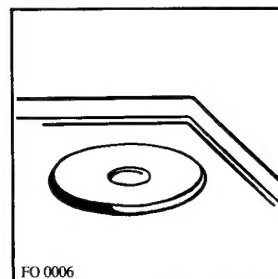
### Glaskeramik-Kochfelder/Einbau-Kochmulden

Bitte achten Sie jeweils auf die von Ihnen gewählte Ausstattung des zum Einbauherd passenden Glaskeramik-Kochfeldes bzw. der passenden Einbau-Kochmulde.

Der Begriff Kochstelle ist ein Überbegriff für die am Glaskeramik-Kochfeld verwendeten Kochzonen bzw. bei den Kochmulden verwendeten Guß-Kochplatten.

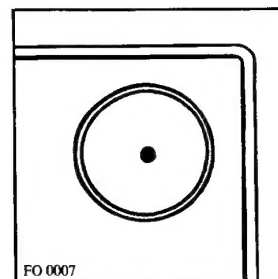
- **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden! Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!**
- Die Kochstellen nicht ohne aufgestelltes Kochgeschirr betreiben!

### Kochstellen auf den Kochmulden



#### Normalkochstelle

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende.



#### Blitzkochstelle

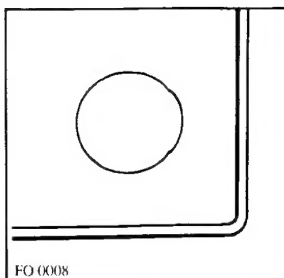
Die Blitzkochstelle unterscheidet sich von der Normalkochstelle durch höhere Leistung. Diese ist mit einem roten Punkt gekennzeichnet, der durch ständige Erwärmung und Reinigung nach kurzer Zeit teilweise verschwindet.

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende.

Vor der ersten Inbetriebnahme, die Gußkochplatten, etwa 3 bis 5 Minuten ohne Kochgeschirr bei höchster Einstellung erhitzen; um diese abrauchen zu lassen. Dadurch erhält der Schutzüberzug seine größtmögliche Festigkeit.

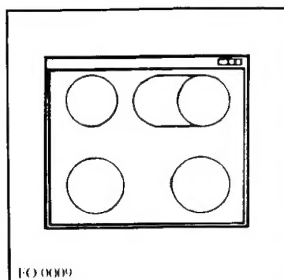
## Gebrauchsanweisung

### Kochstellen auf den Glaskeramik-Kochfeldern



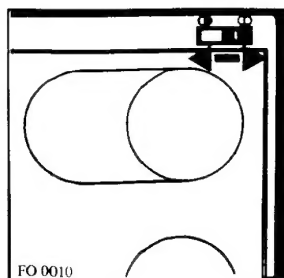
#### Einkreis-Kochstelle (Normalkochstelle).

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende.



#### Bräter-Kochstelle

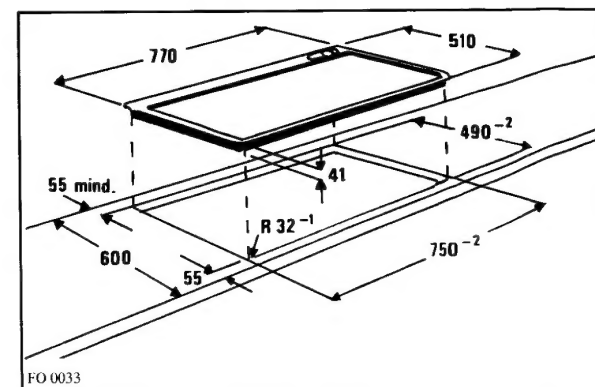
Die kreisförmige Heizung wird mit dem zugeordneten Schalter auf der Schalterblende gesteuert, während die Heizung für den Bräterbereich mit dem Schiebescalter auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu - und abgeschaltet wird. Beide Heizkreise werden durch den Schalter auf der Schalterblende ausgeschaltet.



## Montageanweisung

### Glaskeramik-Kochfelder

mit Bräter- und Warmhalte-Kochstellen



Bestell-Nr. 015.858-4

015.897-2

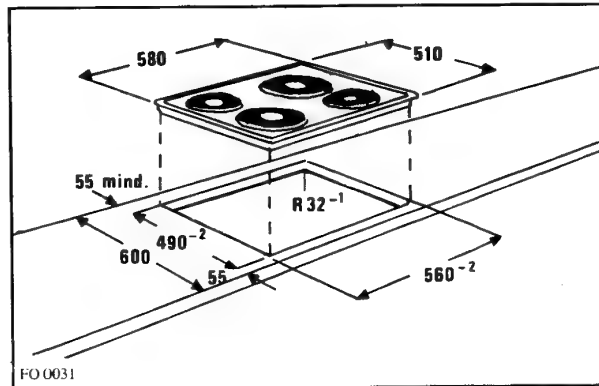
### Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes

- Vor der Montage des Glaskeramik-Kochfeldes muß die Arbeitsplatte auf die waagrechte Lage überprüft werden.
- Das Glaskeramik-Kochfeld muß unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.
- Wird das Glaskeramik-Kochfeld vorab in die Möbel-Arbeitsplatte eingebaut und gemeinsam mit dieser aufgelegt, ist bei nicht exakt ausgerichteten Unterbauten oder Geräten bei Verschrauben der Arbeitsplatte ein Verspannen oder sogar ein Bruch des Kochfeldes durch die windschiefe Auflage möglich.
- Das Glaskeramik-Kochfeld kann nicht nachjustiert werden!

## Montageanweisung

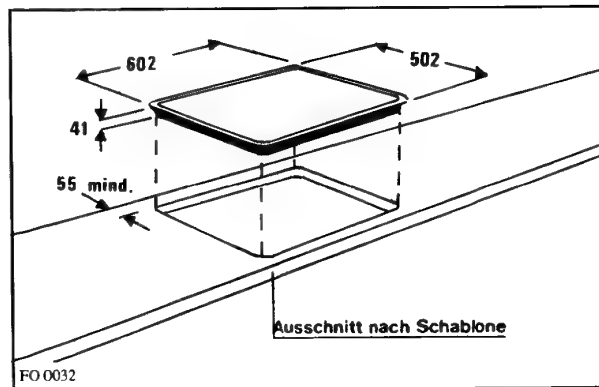
### Muldenausschnittmaße

#### Email- und Edelstahlmulden/Glaskeramik-Kochfelder



Bestell-Nr.	030.482-4	016.505-0	016.498-8	014.122-6
	030.483-2	016.507-6	016.500-1	014.123-4
	030.486-5	014.293-0		014.124-8
	030.488-1	014.217-4		

#### Glaskeramik - Kochfelder, oval



Bestell-Nr.	016.503-5	016.502-7
-------------	-----------	-----------

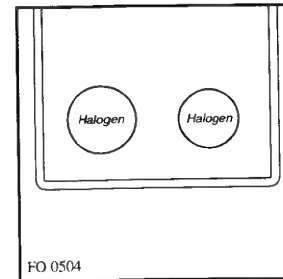
HZ 40 S3/04.92

## Gebrauchsanweisung

#### Halogen-Kochstellen

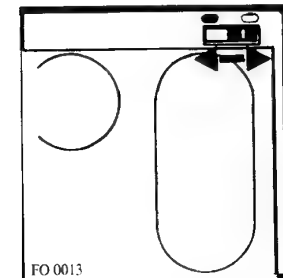
Die Beheizung dieser Kochstellen erfolgt durch eine spezielle Halogenlampe besonderer Intensität, die durch den zugeordneten Schalter auf der Schalterblende gesteuert wird.

Achtung! Nicht konzentriert auf die Halogenlampen des Strahlungsheizkörpers schauen.



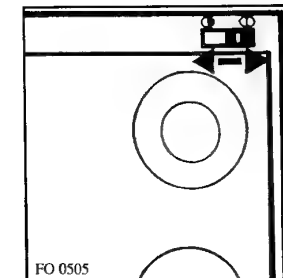
#### Warmhalte-Kochstelle

dient zum Warmhalten von Geschirr und Speisen. Diese wird durch den Schiebeschalter auf dem Glaskeramik-Kochfeld ein- und ausgeschaltet.



#### Zweikreis-Kochzone

Die Steuerung dieser Kochstelle erfolgt mit dem in der Schalterblende zugeordneten Schalter. Die Umschaltung auf die unterschiedlichen Heizkreise erfolgt mit dem Schiebeschalter in der Einbaumulde. Beide Heizkreise der Kochzone werden durch den Schalter in der Schalterblende ausgeschaltet.



## Gebrauchsanweisung

### Glaskeramik-Kochfeld

- Beim Aufheizen der Kochstellen tritt ein leichtes Summen auf, dies ist technisch bedingt und hat auf die Qualität und Funktion keinen Einfluß.
- Die rotglühende Heizung kann, je nach Blickwinkel, über den Rand der markierten Zone hinausscheinen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Keine Alufolie und Kunststoffbehälter auf das Kochfeld stellen. Das Material schmilzt an.
- Vorsicht! Sandkörner z.B. vom Gemüseputzen können die Ursache für Kratzer auf der Kochfeldoberfläche sein.
- Angeschmolzenen Zucker oder zuckerhaltige Speisen, sofort im heißen Zustand mit einem Glasschaber entfernen; sonst können Schäden entstehen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände können die Kochoberfläche beschädigen.

**Achtung: Sobald ein Riß in der Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät sofort vom Versorgungsnetz zu trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters. Zuvor die Kochstellenschalter auf Position "0" (Aus) drehen. Danach den Kundendienst rufen.**

### Restwärmeanzeige

Jeder Kochstelle auf dem Glaskeramik-Kochfeld ist ein Lichtsignal zugeordnet. Dieses leuchtet auf, wenn die Kochstelle heiß ist und erlischt bei abgekühlter Kochstelle.

## Montageanweisung

### Einbau der Kochmulde

#### Wichtige Hinweise

- Bei den Einbaumöbel müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.
- Die Verwendung von Holz-Wandabschlußleisten aus Massivholz auf Arbeitsplatten, hinter den Kochstellen, ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauzeichnungen eingehalten werden. Oberflächen-Farbveränderungen der Wandabschlußleiste sind nicht durch Temperatureinwirkungen des Gerätes bedingt.
- Oberböden von Unterschränken unterhalb der Mulden aus Temperaturgründen ausschneiden.
- Die Mulde wird grundsätzlich über dem Herd montiert. Der Berührungsschutz gemäß VDE ist damit sichergestellt.
- Der Mindestabstand des Muldenausschnittes nach hinten zur Wand ist den Muldenausschnitt-Einbauzeichnungen zu entnehmen.
- Der Abstand seitlich zu Hochschränken sollte aus arbeitstechnischen Erfordernissen mindestens 300 mm betragen.
- Sollte der Einbau direkt neben einem Hochschrank (Sicherheitsabstand 50 mm) nicht zu umgehen sein, so ist die Seitenfläche des Hochschrankes mit wärmefestem Material zu verkleiden.
- Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein, wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben.
- Der Spannungsbereich der Spannelemente reicht für 30 bis 40 mm starke Arbeitsplatten.
- Der unter der Kochmulde liegende Raum muß allseitig fest verschlossen sein, damit die Unterseite der Kochmulde nicht mehr zugänglich ist.

## Montageanweisung

### Wichtige Hinweise

- Der Anschluß darf nur von einem zugelassenen Elektro-Installateur oder vom Quelle-Kundendienst durchgeführt werden. Die VDE-Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des zuständigen Energie-Versorgungsunternehmens sind zu beachten.
- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typschild ist bei geöffneter Tür unterhalb des Backofens oder rechts sichtbar.
- Das Gerät ist ausgelegt für Anschluß 3N, AC 400 V. Der Betrieb erfolgt mit Wechselstrom 230 V. Das Anschlußschema ist auf der Rückwand des Gerätes und im Absatz: Anschlußmöglichkeiten ersichtlich.
- In der Installation des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Trennstrecke (Kontakt-Öffnungsweite) von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen, FI-Schalter und Schütze.
- Die Montage des Herdes hat so zu erfolgen, daß es in eingebauteim Zustand mit dem Möbel rückseitig an eine Wand angestellt wird oder das Möbel mit einer Rückwand versehen ist. Spannungsführende Teile und betriebsisolierte Teile dürfen mit dem Prüffinger VDE 700 nicht berührbar sein.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Geräte dieses Typs dürfen nur einseitig neben höheren Küchenmöbel, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Für den Anschluß des Herdes können:
  - gummiisierte (Typ HO 5RR-F mit grünelbem Schutzleiter)
  - PVC-isolierte (Typ HO 5VV-F mit grünelbem Schutzleiter)oder hochwertigere Leitungen verwendet werden. Dabei muß der jeweils erforderliche Nennquerschnitt berücksichtigt werden.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- **Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mind. so groß sein, wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben.**

## Gebrauchsanweisung

### Überhitzungsschutz

Die Kochstellen der Glaskeramikkochfelder verfügen jeweils über einen Überhitzungsschutz. Dieser verhindert die Beschädigung der Kochstelle, wenn diese

- mit leerem Geschirr,
- ohne Geschirr,
- mit ungeeignetem Geschirr, wie z.B. Geschirr mit unebenem Boden oder mit zu kleinem Bodendurchmesser

betrieben wird.

## Gebrauchsanweisung

### Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schalterknebeln auf der Schalterblende in Betrieb gesetzt.

Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit der Schalter zu den Kochstellen an.

Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos durch Rechts-oder Linksdrehen der Schalter eingestellt werden.

Nach dem Einschalten einer Kochstelle leuchtet die gelbe Kontrolllampe auf der Schalterblende auf.

Es ist empfehlenswert, etwa 3 bis 5 Minuten vor dem Ende des Garvorganges die Kochstellen abzuschalten. Somit wird die Restwärme der Kochstellen noch ausgenutzt.

Beim Einstellen des Schalters auf das Markierungszeichen "0" ist die Kochstelle ausgeschaltet.

## Gebrauchsanweisung

### Austausch von Geräteteilen

#### Backofenlampe austauschen

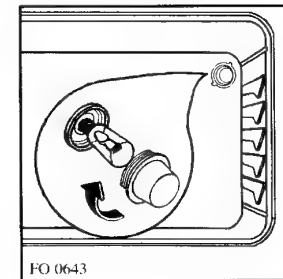
**Achtung: Vor dem Auswechseln der Lampe ist das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters.**

Das Abdeckglas durch Linksdrehen abnehmen und Glühlampe austauschen (E14, 220/230 V; 25 W und 300°C). Abdeckglas wieder anbringen.

Ein Austausch der defekten Backofenlampe fällt nicht unter die Garantie.

Bedienungsknebel für Kochstellen und Backofen nach vorne abziehbar.

Ersatzteile, wie Fettpfanne, Rost, Backbleche usw. können unter Angabe der Bestell- und Privilegnummer des Gerätes beim Quelle-Kundendienst bestellt werden.



## Gebrauchsanweisung

### Was tun, wenn...

... die Betriebskontrollampen nicht leuchten?

... der Backofen nicht aufheizt?

1. Vielleicht haben Sie nicht entsprechenden Schalter betätigt oder
2. die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.
3. Sie haben vergessen, den Temperaturschalter auf die gewünschte Temperatur zu drehen.

... die Sicherungen mehrfach auslösen?

Rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

... die Backofenbeleuchtung ausfällt?

Siehe Absatz: Backofenlampe austauschen

**Der Ausfall der Backofenlampe fällt nicht unter die Garantie.**

Wenn Sie trotzdem für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, so kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

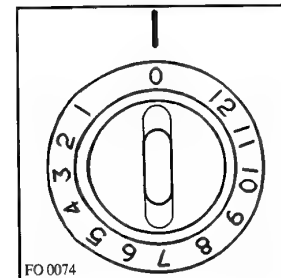
**Quelle PRIVILEG Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.**

## Gebrauchsanweisung

### Kochen und Braten auf der Automatik-Kochstelle

Die Automatik-Kochstelle ermöglicht das Kochen ohne weiteres umschalten. Die Kochstelle schaltet automatisch von der höchsten Leistung (Ankochen) auf die gewählte Leistung (Fortkochen) um. Die folgende Tabelle zeigt an, welche Einstellungen für das jeweilige Kochgut zu wählen ist.

### Einschalten mit Automatik



Der Schalterknebel der Automatik-Kochstelle ist mit den Zahlen 1 bis 11 gekennzeichnet.

Die Ankochautomatik arbeitet im Bereich der Stufen 1 bis 12.

- Den Schalter auf die gewünschte Schalterstellung, z.B. bei Eintopfgerichten auf die Stellung 5 bis 7 drehen.
- **Den Schalter kurz ziehen.**

**Die Automatik wählt die Ankochzeit. Nach dem Ablauf der Ankochzeit schaltet die Kochstelle auf Fortkochen um.**

Der durch Ziehen des Knebels eingeleitete Ankochvorgang kann durch Höherdrehen auf Position 12 oder durch Rückstellen auf 0 unterbrochen werden.

- Der Betrieb der Ankochautomatik wird durch die grüne Betriebskontrollampe angezeigt.



## Gebrauchsanweisung

### Braten

- Schalter auf Stufe 12 einstellen.
- Wenn das Fett heiß ist, Bratgut in die Pfanne einlegen und Schalter auf die Stufen 9 oder 10 zurückstellen.

Eine falsch gewählte Einstellung kann sofort korrigiert werden, indem der Schalter auf die ursprünglich gewünschte Einstellung eingestellt wird. Die Ankochzeit passt sich automatisch der neu gewählten Einstellung an.

### Einstellbereiche der Automatikkochstelle

Schalterstellung geeignet für:

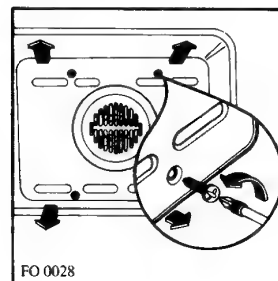
- 12 Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
- 11 Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken, z.B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken, Steaks
- 10 Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrennen, mildes Braten, Leber, Eier, Krapfen fritieren
- 6-7 Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.  
Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
- 4 Dünsten von Gemüse oder Schmoren von Fleisch.  
Milchreis kochen
- 3-4 Quellen von Reis und Milchgerichten ( zwischendurch umrühren ).  
Dämpfen kleiner Mengen Kartoffeln oder Gemüse.  
Erhitzen von Fertiggerichten
- 1-2 Schaumomelett, Eierstich, Hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
- 0 Aus-Stellung, Restwärme.

## Gebrauchsanweisung

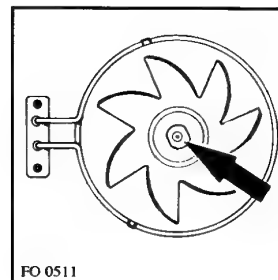
### Backofenrückwand reinigen

#### Achtung!

**Vor der Demontage der Backofen - Zwischenwand das Gerät vom Versorgungsnetz trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters.**



Backofen - Zwischenwand durch Lösen der 4 Schrauben herausnehmen.



Das an der Rückwand befindliche Lüfterrad lösen und abnehmen.

- Die beschmutzten Blechteile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen bitte keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel, oder Gegenstände (Messer usw.) verwenden.
- Nach der Backofen-Reinigung Lüfterrad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen, mit der Fächerscheibe versehen und mit der Mutter festziehen.
- Zuletzt die gereinigte Zwischenwand an der Backofenrückwand mit den 4 Schrauben befestigen.

## Gebrauchsanweisung

### Katalytische Reinigung

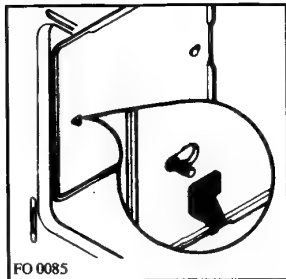
Der Backofen ist seitlich und hinten mit katalytischen, selbstreinigenden Blechen bei Fettverschmutzung ausgestattet.

Bei **normaler Verschmutzung** reinigen sich die Bleche während des Backofenbetriebes von selbst. Die katalytische Beschichtung bewirkt diesen Vorgang.

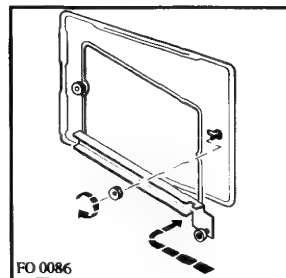
Bei **starker Verschmutzung** oder bei besonders hartnäckig haftenden Speiseresten sollte der Backofen - ohne Zubehör - ca. 2 Stunden bei 250°C im Heißluftbetrieb eingeschaltet werden.

Bei **sehr starker Verschmutzung** müssen die katalytischen Bleche herausgenommen werden.

**Achtung! Vor der Demontage der Backofenrückwand das Gerät vom Versorgungsnetz trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherungen bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters.**



- Backwagen herausnehmen
- Die seitlichen Rändelmuttern lösen und die Führungsschienen für Backwagen auf beiden Seiten abnehmen.



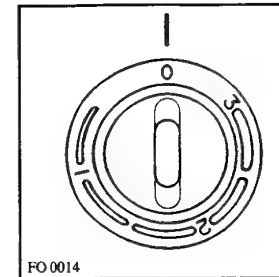
- Die seitlichen katalytischen Bleche aushängen und herausnehmen.

## Gebrauchsanweisung

Die Heizleistung der Kochstellen wird stufenlos geregelt.

Neben den Stufen 0 • 1 • 2 • 3 sind noch mit einem Punkt gekennzeichnete Zwischenstufen-Einstellungen möglich.

Diese Einstellungen sind zu wählen, wenn die Temperatur der vorhergehenden Stufe zu hoch und die der nächstfolgenden zu niedrig ist.



Schalterstellung	geeignet für
0	Aus-Stellung, Restwärme
•	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen
1	Fortkochen
•	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
2	Braten, Einbrenne herstellen
•	Braten
3	Ankochen/Anbraten

### Kochen

Zum Ankochen Stellung 3 einschalten, zum Fortkochen auf Stufe 1 zurückdrehen, nach Bedarf höher oder niedriger.

### Braten

Stellung 3 einschalten, bis das Fett heiß ist, dann Bratgut einlegen und auf Stufe 2 zurückdrehen. Bei Bedarf auch höher oder niedriger.

Grundsätzlich reicht für empfindliche Speisen, kleine Mengen und gutes Kochgeschirr eine niedrigere Einstellung aus als für größere Mengen und schlechteres Kochgeschirr.

Für die Wahl der geeigneten Temperatur-Einstellung sind das Nahrungsmittel, die Zubereitungsart und die Kochgutmengen ausschlaggebend.

Es ist empfehlenswert, etwa 3 Minuten vor dem Ende des Garvorganges die Kochstellen abzuschalten. Somit wird die Restwärme der Kochstellen noch ausgenutzt.

## Gebrauchsanweisung

### Töpfe und Kochgeschirr

Nur bei Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem Boden und einem den verschiedenen Kochstellen angepaßten Durchmesser werden die Vorteile der Kochstellen voll ausgenutzt. Unebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhten Stromverbrauch.

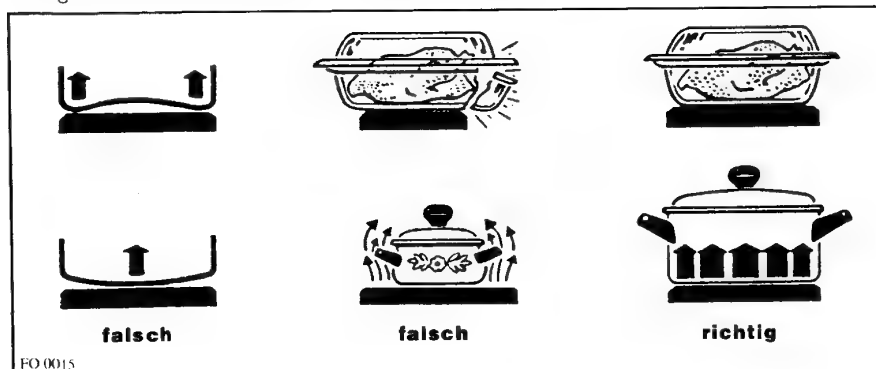
Empfehlenswert ist spezielles Elektro-Kochgeschirr mit starkem, plangeschliffenem Boden zu verwenden. Im Durchmesser kann es größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmemengen verloren gehen und Verschmutzungen festbrennen können. Kochtöpfe nicht ohne aufgesetzte Topfdeckel verwenden.

Keine nassen Kochtöpfe aufsetzen oder angedampfte Topfdeckel auf unbenutzten Kochstellen ablegen! Nässe und Dampf schaden den Kochstellen. Achten Sie auch auf saubere Kochstellen, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.

Keine unbenutzten Kochtöpfe auf den Kochstellen abstellen, noch heiße Töpfe darauf abkühlen lassen (Schwitzwasser und Rostbildung).

Geschirr aus feuerfestem Glas mit plangeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es den jeweiligen Kochstellengrößen entspricht. Überstehende Gefäße können, infolge der in ihnen auftretenden Spannung, zerspringen. Große Temperaturunterschiede sind auch dem feuerfesten Glas unzutraglich.

Vermeiden Sie das Zugießen kalten Wassers in heiße Gefäße oder deren Abstellen auf kalte Steine oder Metall. Auf der Blitzkochstelle sollte bei Verwendung von Glasgeschirr die Stufe 2 nicht überschritten werden.

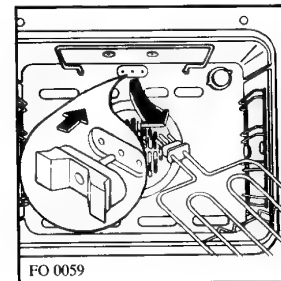


## Gebrauchsanweisung

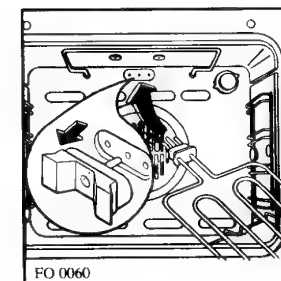
### Grillheizkörper herausnehmen

Zum besseren Reinigen der Garraumdecke kann der Grillheizkörper herausgenommen werden.

**Wichtig! Beim Herausnehmen und Einsetzen des Grillheizkörpers den abgeschalteten Herd vom Netz trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherungen bzw. durch Ausschalten des Leistungsschutzschalters.**



1. Grillheizkörper
2. Blindstecker
3. Grillsteckdose



- Beim Herausnehmen den Grillheizkörper einfach aus der Steckdose an der Backofenrückwand herausziehen.
- Die Grillsteckdose mit dem beiliegenden Blindstecker verschließen.

### • Beim Einsetzen des Grillheizkörpers

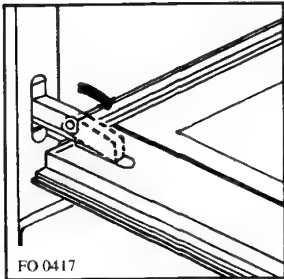
Den Blindstecker von der Grillsteckdose entfernen.

- Grillheizkörper mit dem Anschlußende an der Grillsteckdose und oben an den 2 Halterungen auf der Backofendecke ansetzen und einschieben, bis dieser fest einrastet.

## Gebrauchsanweisung

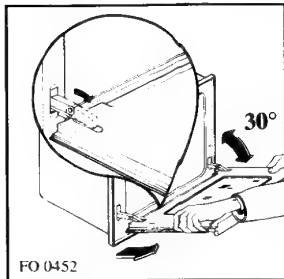
### Backofentür reinigen

Zum gründlichen Reinigen können die Tür und zusätzlich auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.



### Backofentür aushängen

- Die Backofentür in die waagrechte Position herunterklappen.
- Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag hochklappen.
- Die Tür langsam bis zum Anschlag anheben und weiterhin teilweise schließen. Danach leicht anheben, bis die Scharniere ausrasten.

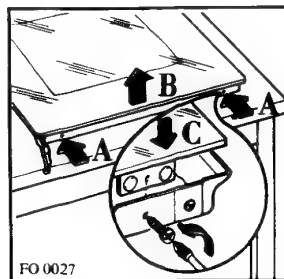


### Backofentür einsetzen

- Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.
- Die Türfunktion überprüfen.

### Glasscheibe abnehmen

- Die Tür mit Außenseite nach oben auf eine waagrechte Fläche auflegen.
- Die zwei zur Mitte befindlichen Schrauben (A) lösen. Die Glasscheibe kurz hochheben (B) und nach vorne herausziehen.
- Nach dem Reinigen der Teile die Glasscheibe wieder montieren (C).



## Gebrauchsanweisung

Kochtöpfe mit Kunststoffgriffen sind für die Verwendung im Backofen nicht geeignet.

Bei Verwendung von Spezial-Geschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Geschirr-Herstellers beachtet werden.

### Anwendung der Schnellkochtöpfe

Die Verwendung von Schnellkochtöpfen ist besonders energiesparend, insbesondere bei Gerichten mit längeren Garzeiten.

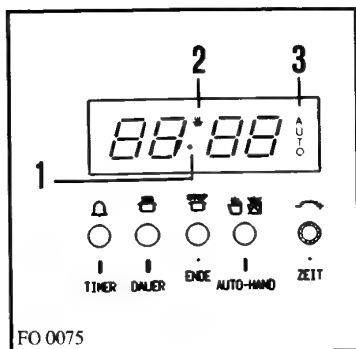
Beim Kochen im Schnellkochtopf darauf achten, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet.

Beim leergekochten Topf kann es zur Überhitzung und eventueller Beschädigung des Topfbodens und der Kochstelle kommen.

## Gebrauchsanweisung

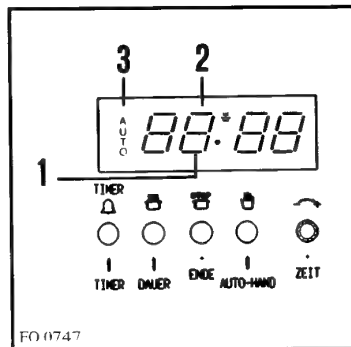
### Elektronik-Uhr

Die Elektronik-Uhr ermöglicht den Backofen selbsttätig ein- und auszuschalten. Darüberhinaus zeigt die Elektronik-Uhr auch die Tageszeit an:



FO 0075

012.702-7  
012.706-8  
025.298-1



FO 0747

034.408-5

### Bedienungselemente

Symbol	Kennzeichen	Funktion/Einstellmöglichkeit
	TIMER	Tageszeit
	DAUER	Betriebsdauer
	ENDE	Betriebsende
	AUTO-HAND	Hand-Betrieb (Manuellbetrieb)
	ZEIT	Tageszeit, Betriebsdauer Betriebsende

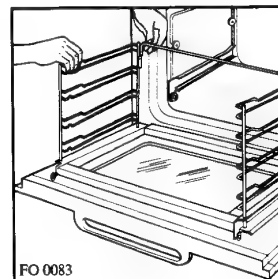
### Funktionsanzeige

Symbol	Kennzeichen	Funktion
	1	Allgemeiner Betrieb
	2	Hand-Betrieb (Manuellbetrieb)
	3	Automatik-Betrieb

## Gebrauchsanweisung

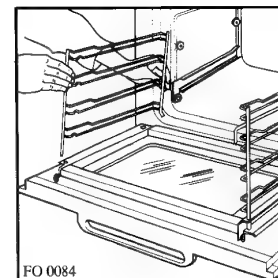
### Backwagen reinigen

Die Rollen des Backwagens und die Einschubebenen von Zeit zu Zeit mit Spülmittel reinigen. Die Rollen bitte nicht fetten.



FO 0083

- Zum Reinigen den Backwagen nach vorne bis zum Anschlag ziehen, anheben und herausnehmen.



FO 0084

- Die steckbar angebrachten Seitenteile mit den Einschubebenen vom Rahmen abnehmen.
- Nach dem Reinigen den zusammengebauten Backwagen in die Führungsschienen einsetzen, beim Anschlagen anheben und weiterhin einschieben.

## Gebrauchsanweisung

### Backofen

Nach jedem Gebrauch den Backofen bei offener Tür auskühlen lassen.

Zum Reinigen kann der Backofen beleuchtet werden.

Den Backofen und die Zubehörteile möglichst nach jedem Gebrauch reinigen, damit der Schmutz erst gar nicht festbrennt.

Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.

Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen Backofenreiniger, wie z.B. "K2r", "Huy" oder "Collo" verwenden. Mit klarem Wasser gründlich nachwischen, damit alle Reinigungsmittel entfernt werden.

Bitte niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel oder kratzende Topfreiniger verwenden.

Lackierte, eloxierte, verzinkte oder Aluminiumteile dürfen nicht mit Backofenreinigungsmitteln in Berührung kommen. Bei Nichtbeachtung können Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten.

Bei Verwendung von Backofensprays, diese nicht auf das Lüfterrad, an den Thermostätfühler oder auf evtl. vorhandene katalytische Bleche sprühen.

Beim Kauf und Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Herstelleranweisungen beachten.


**Fettfilter** nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Vor den Einlegen in die Geschirrspülmaschine den Fettfilter zunächst in einer Spüllauge einweichen.

**Backbleche, Fettpfanne, Rost und Kuchenformen** nur mit sehr heißem Wasser reinigen.


## Gebrauchsanweisung

### Tageszeit einstellen

Die Tageszeit verfügt über ein 24 Stunden-Laufwerk.

Nach dem Anschluß des Gerätes ans Netz blinken die Ziffern im Sichtfenster und die Funktionsanzeige für Automatik-Betrieb .

Zusätzlich ist ein Punkt sichtbar.

- Zum Tageszeit-Einstellen die beiden Druckknöpfe «TIMER» und «DAUER» gleichzeitig betätigen und mit dem Einstellknopf «ZEIT» die Tageszeit einstellen.
- Nach dem Loslassen der Druckknöpfe erlischt die Anzeige «Automatik-Betrieb»  und die Anzeige «Handbetrieb» leuchtet auf. Der Punkt ist weiterhin sichtbar.
- Eventuelle Zeitkorrekturen können nach beschriebener Art vorgenommen werden.

### Kurzzeitmesser

Die Elektronik-Uhr kann auch als Kurzzeitmesser benutzt werden.

Die maximal programmierbare Zeitdauer ist 23 Stunden und 59 Minuten.

Nach dem Ablauf ertönt ein Signalton; der über keine Schaltfunktion verfügt.

- Zum Einstellen den Druckknopf «TIMER» betätigen und gleichzeitig mit dem Einstellknopf den gewünschten Eingriffszeitpunkt einstellen.



- Nach Ablauf der gewünschten Zeit ertönt ein Signalton bis 2 Minuten lang, sofern dieser nicht durch Betätigen des Druckknopfes «TIMER» abgebrochen wird.

### Halbautomatischer Betrieb

Der halbautomatische Backofenbetrieb ermöglicht zum Kochzeitbeginn die Betriebsdauer vorzuprogrammieren.

Die maximal programmierbare Kochdauer ist 23 Stunden und 59 Minuten.

- Nach dem Einstellen des Kochguts in den Backofen, Einstellen der gewünschten Betriebsart und der Backofen-Temperatur den Druckknopf «DAUER» drücken und gleichzeitig mit dem Einstellknopf «ZEIT» die gewünschte Betriebsdauer einstellen.



- Nach dem Loslassen des Druckknopfes wird zu der Funktionsanzeige «Handbetrieb»  zusätzlich die Funktion «Automatik-Betrieb»  mit angezeigt.
- Zum Abschalten des Signaltons den Druckknopf «AUTO-HAND» betätigen. Die blinkende Anzeige «Automatik-Betrieb»  erlischt, das Symbol «Handbetrieb»  leuchtet wieder auf.

**Achtung!** Danach Wahlschalter und Thermostatknebel unbedingt auf Position «AUS» drehen. Erst dann ist das Gerät ausgeschaltet.


## Gebrauchsanweisung

### Automatischer Betrieb

Beim automatischen Betrieb wird der Betriebsbeginn und das Betriebsende vorprogrammiert.

Die maximal programmierbare Betriebsdauer ist 23 Stunden und 59 Minuten.



- Nach dem Einstellen des Kochguts in den Backofen und Einstellen der gewünschten Betriebsart und der Backofentemperatur den Druckknopf «ENDE» drücken und gleichzeitig mit dem Einstellknopf «ZEIT» das gewünschte Betriebsende einstellen.




Nach dem Loslassen des Druckknopfes wird die Anzeige «Automatik-Betrieb»  sichtbar.



Danach den Druckknopf «DAUER» drücken und gleichzeitig mit dem Einstellknopf «ZEIT» die erforderliche Betriebsdauer einstellen.





Nach dem Loslassen des Druckknopfes bleibt die Anzeige «Automatik-Betrieb»  sichtbar, die Anzeige «Handbetrieb»  erlischt.

- Erst wenn der vorprogrammierte Betrieb im Backofen beginnt, leuchtet die während des hörbaren Signaltons erloschene Anzeige «Handbetrieb»  wieder auf.
- Nach dem Ablauf der Betriebszeit ertönt der Signalton. Die Anzeige «Handbetrieb»  erlischt, die Anzeige «Automatik-Betrieb»  blinkt solange, bis diese mit der Taste «AUTO-HAND» gelöscht wird.



**Achtung!** Mit dem Wahlschalter-und Thermostat-Knebel das Gerät abschalten.

### Backofen-Handbetrieb

Der Backofen kann auch manuell d.h. ohne Programmierung betrieben werden. In diesem Falle den Druckknopf «AUTO-HAND» betätigen; Die Anzeige «Automatik-Betrieb»  erlischt und die Anzeige für Hand-Betrieb  leuchtet auf.

### Stromausfall

Bei eventuellem Stromausfall werden alle Angaben im Sichtfenster der Uhr und damit alle eingegebenen Funktionen gelöscht. Nach dem Stromanschluß blinken die Nullen im Sichtfenster; Eine neue Einstellung der Uhr muß vorgenommen werden.

## Gebrauchsanweisung

### Einbau-Kochmulde

Die Kochstellen nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. Bei geringen Verschmutzungen genügt ein feuchtes abwischen mit Spülwasser. Bei stärkeren Verschmutzungen verseifte Stahlwolle oder feines Scheuermittel verwenden. Anschließend gut trockenreiben.

Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufenes Kochgut bzw. Feuchtigkeit schaden den Kochstellen. Daher die Kochstellen stets sauber- und trockenwischen.

Zur Pflege der Kochstellen von Zeit zu Zeit etwas Nähmaschinenöl (anschließend mit Papier polieren) oder andere Reinigungs- und Pflegemittel wie z.B. "Collo-Elektrol" verwenden. Jedoch niemals Butter, Speck o. ä. verwenden! Bei etwas erwärmten Kochstellen dringt das Pflegemittel etwas schneller in die Poren ein.

Durch die thermische Belastung beim Kochvorgang kann sich der Edelstahlrand der Kochstelle leicht gelb verfärben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt (Anlauffarben). Mit Metallputzmittel, wie "WK-Top" oder "Stahlfix" lassen sich die Verfärbungen entfernen. Scheuermittel sind für die Reinigung des Edelstahlrandes ungeeignet, da sie Kratzer verursachen.

Die Kochmulde selbst nur feucht mit etwas Spülwasser reinigen.

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen handelsübliche Pflegemittel verwenden. Im übrigen nach den Herstellerangaben vorgehen. Bitte keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.



## Gebrauchsanweisung

### Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Zum Reinigen keine kratzende Topfreiniger, grobe Scheuermittel, Rost- und Fleckenentferner sowie Bleichmittel verwenden.

#### Glaskeramik-Kochfeld

- Folgende Grundsätze sind zu beachten:
  - Das Kochfeld am besten nach jedem Gebrauch reinigen. Dazu ein sauberes feuchtes Tuch mit etwas Spülmittel verwenden. Danach die Fläche mit einem sauberen Papiertuch trocken reiben. Es dürfen keine Rückstände auf der Oberfläche verbleiben. Zur Pflege empfehlen wir «Cerafix». Der hohe Silikonanteil dieses Mittels erzeugt einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dadurch leichter entfernen.
  - Die gesamte Fläche nach Bedarf gründlich reinigen. Dazu "Sidel-Edelstahlglanz", "Stahlfix" oder "WK-Top" benutzen. Danach die gesamte Fläche ausreichend mit klarem Wasser säubern und mit einem sauberen Tuch trocken reiben. Dabei beachten, daß keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben! Die Kochfläche könnte sonst Schaden nehmen!
- Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch warm (nicht heiß) ist. Benutzen Sie dazu ebenfalls "Sidel-Edelstahlglanz", "Stahlfix" oder "WK-Top". Dabei vorgehen, wie unter Punkt 2 beschrieben!
- Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem Glasschaber entfernen. Danach die Fläche, wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.
- Eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort — noch heiß — mit einem Glasschaber. Anschließend die Fläche, wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.
- Sandkörner die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Topfverschieben Kratzer erzeugen. Deshalb darauf achten, daß keine Sandkörner auf der Kochfläche verbleiben.
- Farbliche Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte, eingebrannte Rückstände. Metallisch schillernde Verfärbungen bzw. Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit "Sidel Spezial für Edelstahl" oder "Stahlfix" beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

## Gebrauchsanweisung

### Kurzanleitung für das Einstellen der Elektronik-Uhr

Tageszeit	●●○○
Kurzzeitmesser	●○○●
Halbautomatischer Betrieb	○○○○
Automatik-Betrieb 1	○○●●
Automatik-Betrieb 2	●○○●
Umstellung auf Hand-Betrieb	○○○●

#### Hinweis

Eventuelle elektrische Störungen, wie z.B. ein Gewitter mit einschlagendem Blitz, könnten auf den Betrieb der Elektronik-Uhr einwirken. In diesem Falle werden alle Angaben im Sichtfenster der Uhr gelöscht. Herd spannungslos machen und nach einigen Sekunden wieder einschalten. Die Uhr muß wieder eingestellt werden.

## Gebrauchsanweisung

### Backofen

Der Backofen ist mit verschiedenen Beheizungsarten ausgestattet. Bei allen diesen Beheizungsarten erfolgt der Betrieb grundsätzlich bei geschlossener Tür.

### Wichtige Hinweise

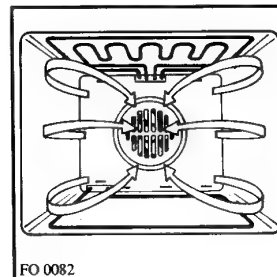
- Vor der ersten Benutzung alle Zubehörteile aus dem Backofen nehmen und mit warmem Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bitte keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Im Backofen kein Edelstahlgeschirr verwenden, da es die Hitze reflektiert. Fleisch, Geflügel und Fisch lassen sich in Bratentöpfen, sowie in der Fettpfanne braten.
- Den Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen und kein Backblech, Fettpfanne bzw. Töpfe auf den Backofenboden stellen. Diese hindern die Hitze daran, sich im Backofen zu verteilen. Es entsteht ein Wärmestau, der das Email zerstört.
- Das Email des Backofens ist äußerst haltbar und weitgehend unempfindlich, außer gegen Säuren von Früchten (Zitronen, Pflaumen u.ä.) und Tee. Sie hinterlassen auf dem Hochglanz des Emails matte und raue Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. (Die Funktion des Backofens wird jedoch dadurch nicht beeinflusst).
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.


## Gebrauchsanweisung



### Auftaustufe

Bei dieser Betriebsweise erfolgt die Luftumwälzung ohne Heizung. Diese wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet, z.B. für Sahne-, Butter- und Schokoladentorten, bzw. für Zuckerglasuren, Früchte, Sülze und dergleichen.



Wahlschalter auf Symbol  einstellen

Der Thermostat-Knebel muß auf Position «AUS» gestellt werden.

### Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schützt die elektrischen Bauteile vor Überhitzung. Die Ein-Ausschaltung erfolgt automatisch beim Betätigen des Wahlschalters, ausgenommen bei Einstellung «Backofen-Beleuchtung» Zum Schutze des Gerätes läuft das Gebläse nach dem Abschalten des Backofens noch eine kurze Zeit nach, bis die normale Temperatur im Gehäuse erreicht wird.

## Gebrauchsanweisung

### Grilltabelle\*

Art/Menge	Einschubebene für den Rost von unten	Grillzeit /	
		1. Seite	2. Seite
<b>Fleisch</b>			
Schweinekotelett,	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweineschnitzel			
Schweinefilet	3	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Schaschlik	4	7-8 Min.	5-6 Min.
Frikadellen	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteak	4	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet Stück (ca. 1 kg)	3	10-12 Min.	10-12 Min.
Roastbeef Stück (ca. 1 kg)	3	10-12 Min.	8-10 Min.
Leberscheiben	4	3-4 Min.	2-3 Min.
Kalbsschnitzel	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Kalbss Steak	4	6-7 Min.	5-6 Min.
Hammekotelett	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Lammkotelett	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Hähnchen halbiert (je 500 g)	2	10-15 Min. (Innenseite)	10-12 Min. (Außenseite)
<b>Fisch</b>			
Filet	4	4-7 Min.	4-5 Min.
Forellen			
je etwa 200-250 g	3	4-7 Min.	6 Min.
<b>Brot</b>			
Toast	4	2-3 Min.	2-3 Min.
belegte Toastbrote	3		6-8 Min.

### Grilltabelle\* für Umluftgrillen

Art	Menge kg	Einschubhöhe für den Rost von unten	Temperatur °C	Garzeit in Min.
Schweinshaxen	1	2.	170	150
Schweinebraten	1,5	2.	170	150
Roastbeef	1,5	3.	220	45
Brathähnchen	1,2	2.	190	45

\* Die in der Tabellen angegebenen Grillzeiten können nur Anhaltspunkte sein, da gerade beim Grillen die Zeiten von Art und Stärke des Grillguts und der gewünschten Beschaffenheit abhängen.

## Gebrauchsanweisung

### Backofen einstellen

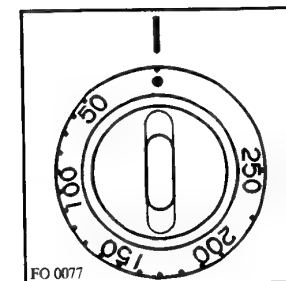
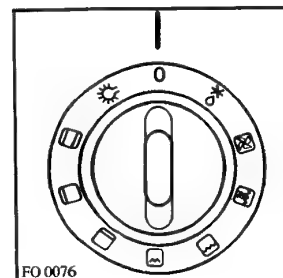
Der Backofen wird mit zwei Schalterknebeln betätigt, die auf der Schalterblende wie folgt gekennzeichnet sind:



Wahlschalter für Backofen-Beheizungsarten



Temperaturschalter für Backofen












Mit dem Wahlschalter zunächst die gewünschte Betriebsart, mit dem Temperaturschalter die gewünschte Betriebstemperatur einstellen.

Beide Knebel müssen jeweils betätigt werden.

## Gebrauchsanweisung

### Bezeichnung des Wahlschalters

- 0 Backofen ausgeschaltet
-  Backofen- Innenbeleuchtung
-  Ober- und Unterhitze
-  Oberhitze
-  Unterhitze
-  Grill
-  Doppelgrill
-  Umluftgrill
-  Heißluftbetrieb
-  Auftaustufe


Der Wahlschalter kann links oder rechts gedreht werden. Nach dem Betrieb muß er wieder in "0"- Stellung gebracht werden.

### Bezeichnung des Temperaturschalters

- Backofen ausgeschaltet

### 50-250 Backofentemperatur in °C

Der Temperaturschalter kann nur im Uhrzeigersinn eingestellt werden. Nach dem Betrieb muß der Knebel in Position "●" gebracht werden.

**Die Backofen-Beleuchtung** wird durch Einstellen des Wahlschalters auf das Beleuchtungssymbol (  ) eingeschaltet. Die Heizung wird dabei nicht eingeschaltet.

## Gebrauchsanweisung

### Hinweise zum Grillen

- Gerät vorheizen! Das Gerät beim Grillen nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Nur gut abgehangenes, etwas mit Fett marmoriertes Fleisch verwenden.
- Das Grillgut vor dem Grillen rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur hat.
- Zum Grillen wird kein Fett benötigt. Fleisch und Gemüse lediglich mit einem guten Öl einpinseln. Das schließt die Poren, der Saft bleibt dabei erhalten. Eventuell mehrmals wiederholen — mit Öl oder dem abtropfenden Saft.
- Steaks, Leberkäse, Koteletts u.ä. sollten zum Grillen mindestens 2-3 cm dick sein.
- Fette Würste leicht einstechen, damit die Haut beim Grillen nicht platzt.
- Speisen mit oder ohne Gefäß auf den Rost legen. Beim Auflegen des Grillgutes auf den Rost die Fettpfanne zum Auffangen des Fettes verwenden.
- Zum Wenden am besten eine Holz- oder Grillzange benutzen. Gabeln oder andere spitze Bestecke verletzen die Oberflächen des Grillgutes, der wertvolle Fleischsaft tritt aus.
- Beim Grillen auf dem Rost den Rost zuvor mit Öl bepinseln. Dann klebt das Grillgut nicht fest.
- Das Fleisch vor dem Grillen mit Gewürzen einreiben. Das Salzen am besten nach dem Grillen vornehmen, sonst entsteht an der Oberseite zu viel Feuchtigkeit und das Fleisch wird nicht ausreichend gebräunt.
- Dunkle Fleischsorten vom Rind oder Lamm bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb. Die Grilladen sind vereinzelt an der Oberfläche nur hellbraun, im Inneren jedoch gar und saftig.
- Nach etwa der halben Grillzeit das Grillgut wenden. Dazwischen öfter kontrollieren. Flache Stücke und Scheiben nur einmal wenden, größere Stücke mehrmals.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und Zubehörteile reinigen.

## Gebrauchsanweisung

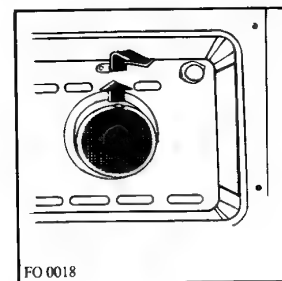
### Einschalten

**Achtung! Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden.**

- Beim Grillbetrieb den Backofen vorheizen.  
Entsprechend der Gargutart und -größe mit dem Wahlschalter die entsprechende Grillbetriebsart wählen und den Temperaturschalter auf maximale Temperatur oder gemäß Tabelle für Umluftgrillen einstellen.
- Entsprechend dem Grillgut Rost oder Fettpfanne in den Backofen einschieben. Dabei beim Grillen auf dem Rost die Fettpfanne zum Auffangen des Fettes auf die unterste Einschubebene einschieben.
- Die jeweilige Einschubebene und die Grillzeiten sind den folgenden Grilltabellen zu entnehmen.
- **Die Tür schliessen, denn gegrillt wird bei geschlossener Tür.**
- Nach dem ersten Erlöschen der roten Betriebskontrollampe das Grillgut einlegen.
- Während des Grillens das Grillgut öfter kontrollieren bzw. wenden. Flache Stücke nur einmal, grössere Stücke mehrmals.
- Zum Ausschalten beide Knebel auf Position "AUS" drehen.
- Nach dem Betrieb den Backofen sofort reinigen.

## Gebrauchsanweisung

### Fettfilter

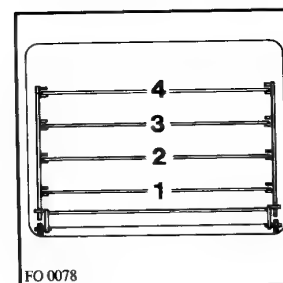


Der Fettfilter schützt das Gebläse und den Backofen weitgehend vor Verschmutzung.

Dieser muß, beim Heißluftbetrieb, beim Braten von Fleisch auf dem Rost oder in offenen Bratentöpfen eingesetzt werden.

**Wichtig! Beim Braten Fettfilter einsetzen, beim Backen herausnehmen.**

### Einschubebenen

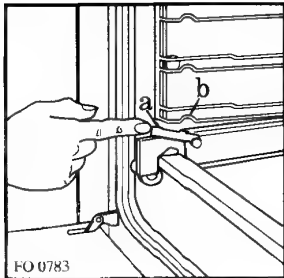


Der Backwagen hat Einschubgitter mit den Einschubebenen ①, ②, ③ und ④. In diese können Rost, Fettpfanne oder Backbleche eingeschoben werden.

## Gebrauchsanweisung

### Ausziehbarer Backwagen

Der Backofen ist mit einem ausziehbaren Backwagen ausgestattet. Damit können die Zubehörteile mit dem Brat/Backgut einfach und leicht in den Backofen eingeschoben und herausgezogen werden.



Vor dem Herausziehen den kleinen Arretierungshebel (a) hochheben. Der Backwagen beginnt selbstständig herauszufahren. Durch langsames Schliessen der Tür, oder auch direkt von Hand, kann der Backwagen eingeschoben werden, bis der Arretierungshebel (a) einrastet.

Die Einschubebenen des Backwagens und die Backofen-Zubehörteile sind mit Einkerbungen (b) versehen. Diese ermöglichen z.B. zur Kontrolle der Speisen die Zubehörteile bis zu den Einkerbungen herauszuziehen, ohne diese dann halten zu müssen. Nach weiterem leichten anheben können diese ganz herausgenommen werden.

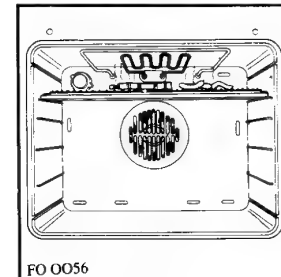
## Gebrauchsanweisung

### Grillbetrieb

Beim Grillbetrieb erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch in der Garraumdecke eingebauten Infrarot-Grillheizkörper.

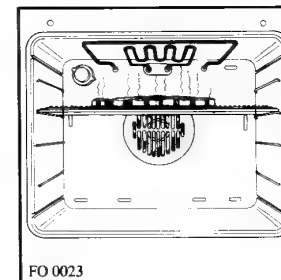
### Anwendungsmöglichkeiten

Die richtige Einstellung des Wahlschalters hängt von der Menge des Grillguts ab.



#### Grill

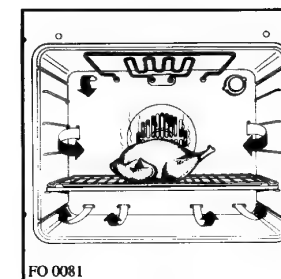
Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen von 2 bis 3 cm dicken Kurzbratstücken wie Steaks, Würstchen, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts, usw.



#### Großflächengrill

Alle Heizkörper an der Backofendecke werden eingeschaltet. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen größerer Mengen unter Ausnutzung der gesamten Backofenfläche.

Beispiele: , großflächige Aufläufe, Gratins, Toast, usw.



#### Umluftgrill

Diese Betriebsart wird der Backofen mit dem Grill auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Dann wird der Grill ab- und das Gebläse (ohne Heizung) eingeschaltet, so daß die heiße Luft im Backofen umgewälzt wird. Das Umluftgrillen ist besonders geeignet für hohe und große Stücke, z.B. Rollbraten, Geflügel, Kassler, usw.

## Gebrauchsanweisung

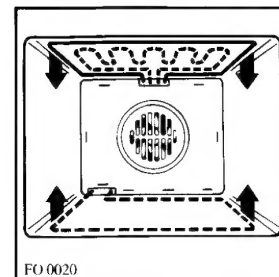
### Einstelltabelle für Backen/Braten Heißluft / Ober-Unterhitze


Gericht	Menge	Einschubebene		Temperatur °C		Garzeit Stunden Minuten
		Heißluft- Betrieb	Normal- Betrieb	Heißluft- Betrieb	Normal- Betrieb	
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderbraten	1 kg	2	2	180	190	2.00-2.15
Roastbeef: halb durch (englisch)	cm Dicke	2	2	200	200	0.04-0.05
Roastbeef: rosa (medium)	cm Dicke	2	2	200	200	0.06-0.08
Roastbeef: durch (well done)	cm Dicke	2	2	180	200	0.10-0.12
<b>Schweinefleisch</b>						
Schulterbraten mit Schwarte	1 kg	2	2	160	180	2.00-2.30
Haxen	je 1 kg	2	2	160	180	1.45-2.00
Lendenbraten	0,75 kg	2	2	180	190	0.45-1.00
<b>Kalbsfleisch</b>						
Kalbsbraten	1 kg	2	2	180	190	1.45-2.00
Haxen	1 kg	2	2	160	180	2.00-2.15
<b>Lammfleisch</b>						
Keulenbraten	1 kg	2	2	180	190	1.45-2.00
<b>Geflügel</b>						
Brathähnchen	1 kg	2	2	180	190	1.00-1.15
Gans	2.5-3.5 kg	1	1	180	200	3.00-3.50
Fasanenbraten	0.8-1.0 kg	2	2	170	190	1.00-1.30
<b>Fisch</b>						
Fisch, ganz	1 kg	2	3	180	200	0.45-1.00
<b>Pizza</b>						
auf der Fettpfanne	—	2	2	180	200	0.25-0.35
<b>Aufläufe</b>						
süß und gesalzen	—	2	2	180	200	0.45-1.15
<b>Formkuchen</b>						
Rührteig	—	2	1	160	175	1.00-1.10
Biskuitorte	—	2	1	170	180	0.30-0.35
Hefeteige, naturell	—	2	1	170	180	0.45-1.00
Torten	—	2	2	160	175	0.45-1.00
Käsekuchen	—	2	2	150	170	1.10-1.20
Sandkuchen	—	2	2	170	180	0.30-0.40
Tortenböden (Mübeiteig)	—	2	3	170	180	0.20-0.30
Tortenböden (Rührteig)	—	2	2	160	175	0.25-0.30
Mübeiteigkuchen	—	2	2	180	190	0.50-1.10
<b>Blechkuchen</b>						
Roggenbrot	—	2	2	190	200	0.30-0.45
Blätterteig	—	2 (1-3)	2	160	180	0.25-0.30
Strudel	—	2 (1-3)	2	160	180	0.50-1.10
Biskuitrolle	—	2 (2-3)	2	160	180	0.12-0.18
Kuchen mit Obstbelag	—	2 (1-3)	2	150	170	0.45-1.00
Spritzgebäck	—	—	3	—	170	0.18
Spritzgebäck	—	1-3	—	150	—	0.24
Spritzgebäck	—	2	—	150	—	0.22
Baisers	—	2	2	100	100	2.00-2.30

## Gebrauchsanweisung



### Ober- und Unterhitze-Beheizung



Die Heizkörper, die oben an der Garraumdecke und unter dem Backofenboden eingebaut sind, strahlen ihre Wärme direkt auf das Brat-/Backgut. Diese Beheizungsart eignet sich für Wild- und Geflügelbraten, Braten, Backen von Brot und Biskuitorten. Siehe: Einstelltabelle für Back- Braten. Fettfilter beim Braten einsetzen, beim Backen herausnehmen, Wahlschalter auf Symbol  und Temperaturschalter auf gewünschte Temperatur einstellen.

### Hinweise zur Ober- und Unterhitze-Beheizung

- Speisen und Gebäck können nur auf einer Einschubebene zubereitet werden.
- Für die Zubereitung der meisten Speisen ist es nötig den Backofen vorzuheizen. Die Speisen erst dann in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach erstem Erlöschen der roten Kontrollampe.
- Das vorbereitete Fleisch bzw. Geflügel wird auf den Rost gelegt. Mageres Rindfleisch und Hackbraten direkt in die Pfanne legen. Die Soße kann gleichzeitig in der Pfanne mit zubereitet werden.
- Wenden des Bratens ist nur dann erforderlich, wenn mit höheren Temperaturen gebraten wird.
- Für das Backen von Hefeteig und Biskuitorten ist das Ober- und Unterhitzesystem dem Heißluftsystem vorzuziehen.
- Empfehlenswert sind dunkle Backformen. Hellglänzende Formen z.B. Weißblech weisen die Wärme stark zurück und das Gebäck bräunt von unten nicht genügend.
- Ca. 5 Minuten vor dem Ende der Backzeit die Backofenheizung abschalten, damit die gespeicherte Wärme mit ausgenutzt wird.



## Gebrauchsanweisung



### Oberhitze-Heizung

Nur der Oberhitzeheizkörper ist eingeschaltet.  
Diese Schalterstellung dann wählen, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. zum Nachgaren anwenden).

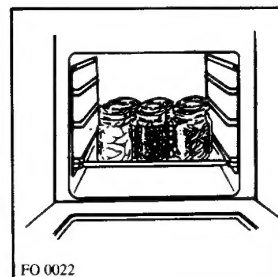


### Unterhitze-Heizung

Nur der Unterhitzeheizkörper ist eingeschaltet.  
Diese Schalterstellung dann wählen, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassen Kuchen mit Obstbelag).  
Beim Einstellen der Unterhitze wird eine Temperatur bis 270 °C erreicht.

## Gebrauchsanweisung

### Einkochen im Backofen mit Heißluft-Beheizung



FO 0022

Das Einkochgut und die Gläser werden wie üblich vorbereiten.

Hierzu handelsübliche Einkochgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß und Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollten möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Es können bis zu 6 Einliter-Gläser in die Fettpfanne gestellt werden. Hierzu etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne eingießen. Die Gläser dürfen sich dabei nicht berühren. Eine dicke Lage nasses Papier auf die Gläser legen, um die Gummiringe zu schonen.

Ohne vorzuheizen die Fettpfanne in die 1. Einschubebene von unten in den Backofen einschieben. Wahlschalter auf Heißluft-Beheizung und Temperaturschalter auf 160 °C einstellen.

### Obst/Gewürzgurken

Das Einkochgut beobachten. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (nach ca. 35 - 45 Minuten — bei 1 1/2-Liter-Gläsern etwa nach 45-60 Minuten) den Backofen ausschalten, aber die Gläser noch 30 Minuten — bei empfindlichem Obst, z.B. Erdbeeren, ca. 15 Minuten — im geschlossenen Backofen stehenlassen.

### Gemüse/Fleisch

Das Einkochgut beobachten. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (nach ca. 35 - 45 Minuten — bei 1 1/2-Liter-Gläsern etwa nach 45-60 Minuten) die Temperatur auf 100 °C zurückstellen und das Einkochgut 60 Minuten weiterkochen lassen.

Danach den Backofen ausschalten, aber die Gläser noch ca. 30 Minuten lang im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Anschließend die Gläser sofort herausnehmen. Ein langsames Abkühlen im Backofen ist zu vermeiden, weil dadurch eine erneute Keimbildung und Säuerung des Einkochgutes begünstigt wird.

## Gebrauchsanweisung

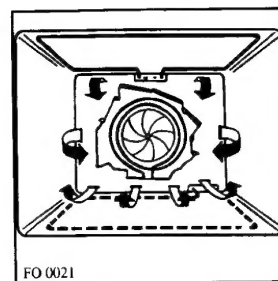
Wasser ausspülen, leicht fetten, das vorbereitete Wildfleisch darauflegen. Das Fleischstück wird gewürzt, mit Öl bepinselt oder mit Speckstreifen gespickt.

Hackbraten wird auf die Fettpfanne bzw. auf das gefettete Backblech gelegt oder in einer gefetteten Kastenkuchenform auf dem Bratrost zubereitet.

## Gebrauchsanweisung




### Heißluft-Beheizung



Das Gebläse an der Backofenrückwand saugt die Luft aus dem Backofen an, leitet sie über den Heizkörper und bläst die erhitzte Luft direkt auf das Brat/Backgut. So entsteht ein ständiger Kreislauf heißer Luft.

Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten oder Backen auf mehreren Ebenen ohne Geruchsübertragung. Hinzu kommen niedrigere Gartemperaturen als bei Ober-/Unterhitze. Vorteil: Sie sparen Zeit und Energie.

Beim Braten Fettfilter einsetzen, beim Backen herausnehmen. Vorheizen nicht erforderlich.

Wahlschalter auf Symbol  und Temperaturschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen (siehe Einstelltablelle für Backen/Braten).

### Hinweise zum Backen mit Heißluft

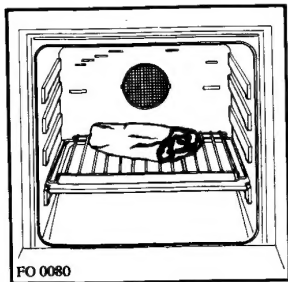
- Bei Anwendung der Heißluft tritt die Wärmeabgabe durch die Heißluftbewegung direkt und schneller ein, als in traditionellen Backöfen. Dadurch ist auch das Vorheizen nicht mehr nötig, außer bei Biskuittorten und Brot.
- Die Backform und das Material haben keinen Einfluß auf die Backergebnisse. Der Wärmebedarf des Backgutes ist von der Zusammensetzung der Zutatenmenge, vom Würzen und der Flüssigkeitsmenge abhängig. In die Einschubebenen können gleichzeitig 3 Backbleche mit Gebäck und Kuchen eingeschoben werden. Dazu die 3 unteren Einschubebenen verwenden. Beim Backen auf einem Blech dieses auf die 2. Einschubebene von unten setzen. Beim Backen von nassen Blechkuchen (Rühr- oder Hefeteig mit Obstbelag, wie. Apfel. oder Pflaumen usw.) darf der Backofen nur mit 2 Backblechen gleichzeitig beschickt werden.
- Beim gleichzeitigen Backen auf verschiedenen Ebenen können sich unterschiedliche Backzeiten für die einzelnen Backbleche ergeben. Es ist sinnvoll, gegen Ende der Backzeit, den jeweiligen Zustand zu kontrollieren.

## Gebrauchsanweisung

- Beim gleichzeitigen Backen auf zwei Blechen diese in die 1. und 3. Einschubebene von unten einschieben. Halbhohe Gebäck auf dem Blech, wie z.B. Hefezopf, Windbeutel oder Kuchen in der Form ebenfalls in die 1. und 3. Einschubebene von unten einschieben. Gleichzeitig können 2 Springformen oder 4 Kasten Kuchen eingesetzt werden. Es ist ratsam, beim Backen von Brot, Brötchen oder Weißbrot, zu Beginn des Backens die Fettpfanne mit 1/4 Liter heißem Wasser in den Backofen schieben. Mürbeteigböden in der Form und auf dem Blech zu 2/3 anbacken, bevor sie mit Belag weitergebacken werden. Die weitere Backzeit richtet sich nach der Art und Menge des Belages. Rührteige sollen schwer vom Löffel reifen, weil die Backzeit durch zu viel Flüssigkeit unnötig verlängert wird. Die Backbleche können auf üblicher Weise vorbereitet, d.h. mit flüssigem Fett bepinselt werden. Unterschiedliche Gebäckarten können gleichzeitig oder nacheinander gebacken werden, dann wird ein Backblech nach dem anderen herausgenommen. Voraussetzung ist, daß für alle Gebäckarten die gleiche Temperatureinstellung gilt.

## Hinweise zum Braten auf dem Rost mit Heißluft

(Fettfilter einsetzen)



- Beim Braten den Fettfilter stets einsetzen, um die Verschmutzung des Lüfterrades hinter der Backofenrückwand zu vermindern und die Geruchsbildung im Backofen weitgehend zu vermeiden.
- Den Braten auf dem Rost schätzen Feinschmecker sehr, weil der Braten bei dieser Zubereitung besonders saftig und schmackhaft bleibt.

Die bewegte Heißluft bewirkt, daß sich die Oberfläche des Fleischstückes schnell schließt und der Fleischsaft im Inneren erhalten bleibt, damit auch der Eigengeschmack des Fleisches. Mageres Wildfleisch (gut abgehangen) und Hackbraten direkt in die Fettpfanne legen.

## Gebrauchsanweisung

### Vorbereitung

Bei Bratenstücken mit Knochen ist es ratsam die Knochen vorher auszulösen. Die Bratzeit wird dadurch verkürzt und der Braten läßt sich besser aufschneiden. Fleischstücke werden vor der Zubereitung leicht mit Öl und Salz oder einem Gemisch aus Öl, Salz und Paprika bepinselt. Mageres Fleisch kann mit Speckstreifen gespickt werden.

Bei fetten Bratenstücken die Fettschwarte in Karrees einschneiden, das Fleisch mit Gewürzen (Salz, Pfeffer, Paprika, Würzmischung) einreiben.

### Braten

Das vorbereitete Fleisch mit der «Anrichte-Seite» nach oben auf den Rost legen. Die Fettpfanne wird in die Einschubebene und der Rost mit dem Fleisch direkt darüber in den kalten Backofen eingeschoben.

Beim Heißluftbetrieb entfällt das Wenden des Bratens.

### Bratzeit

Im allgemeinen werden pro Zentimeter Fleischhöhe 15 bis 18 Minuten Bratzeit benötigt. Durch «Löffeldruck» kann der Garzustand des Bratens geprüft werden. Ist der Braten gar, gibt er dem Druck des Löffels nicht mehr nach. Der Fleischsaft von ganz durchgebratenem Fleisch ist grau.

Beim Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, wird die Bratzeit etwa um 10 Minuten pro cm Fleischhöhe verkürzt. Mit dem Anschneiden des Bratens wenigstens 10 Minuten warten, damit der Fleischsaft zu Ruhe kommt und nicht so stark ausfließt.

### Geflügel

Wie üblich vorbereiten, mit dem Rücken auf den Rost legen, und die Fettpfanne direkt darunter einschieben. Beim großen Geflügel (Ente, Gans) vor Bratbeginn etwa 1/2 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne gießen. Das heruntergelaufene Fett brät dann nicht so schnell an der Pfanne fest und kann gut abgeschöpft werden.

### Wild

Rehkeule, Hasenrücken, z.B. werden in der Fettpfanne oder auf dem Backblech mit der entsprechenden Fettzugabe zubereitet. Die Fettpfanne oder das Backblech mit